

Чек – лист

Тема: «Документы по организации питания»

МБОУ «Криничненская СШ»
(наименование общеобразовательной организации)

Сентябрь 2025 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?	✓	
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?	✓	
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
5	Есть ли приказ о назначении ответственного по организации питания?	✓	
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
7	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
8	Есть ли приказ о родительском контроле?	✓	
9	Есть ли положение о родительском контроле?	✓	
10	Есть ли программа производственного контроля?	✓	
11	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?	✓	
12	Есть ли технологические карты на приготовляемые блюда?	✓	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
14	Есть ли утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	- 7 - 11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
15	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий обучающихся?	✓	
16	В основном меню в смежные дни отсутствуют повторы блюд?	✓	
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте?	✓	
18	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		✓
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте		
19	Имеются ли сопроводительные документы поступающей пищевой продукции (декларации о соответствии, сертификаты качества)?	✓	
20	Есть ли пищевые отходы и их количество после каждого приема пищи «индекс съедемости» (написать в процентном соотношении)?	81	

Члены комиссии:

1. Чуприна Ю.М.(член РК)
2. Киреева О.В. (и.о.директора)
3. Межерицкая О.Е. (медсестра)
4. Золотаренко Э.В. (отв.по питанию)
5. Умерова Л.К. (член РК)

Чек- лист

Тема: «Санитарно-техническое состояние обеденного зала»

МБОУ «Криничненская СШ»

(наименование общеобразовательной организации)

Октябрь 202

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений)	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание)	✓	
4	Проведение борки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	

Члены комиссии:

1. Чуприна Ю.М.(член РК) 
2. Межерицкая О.Е. (медсестра) 
3. Умерова Л.К. (член РК) 